JAたかさき

JAだより たかさき

3

vol. 397

2026.3 — MARCH

女性会芸能祭でフラダンス
（詳細は、２ページ）

Contents

●トピックス ―― 2～5
●特集 ―― 6～7
●西部農業事務所よりお知らせ ―― 8
●あなたもチャレンジ！ 家庭菜園／お天気カレンダー ―― 9
●知って納得！ 税金講座／野菜もの知り百科 ―― 10
●法律相談 ―― 11
●支店からあれこれ ―― 12
●お知らせ ―― 13～14
●ＪＡだより頭の体操 ―― 15
●人と人／料理 ―― 16

JAたかさきのキャラクター「高子さん・令ちゃん・和くん」

JAたかさきホームページ
http://www.jagunma.net/takasaki/

JAたかさきホームページ
JAたかさきLINE公式アカウント
JAたかさきX(エックス)公式アカウント
@JATAKASAKI

VEGETABLE OIL INK

女性会芸能祭　多彩な芸を披露

ＪＡたかさき女性会は１月22日、本店多目的研修室で「芸能祭」を出演者・見学者１３０名参加により開催しました。

各支部から11組が出演して、踊り、フラダンス、レクダンス、大正琴、合唱など日頃の練習の成果を披露しました。

芸能祭は、女性会の文化活動充実と会員相互の親睦を目的に開催して今回が20回目となりました。

①新高尾　踊り「秋間路の春」

②岩鼻　レクダンス「あなたの水中花」他

③八幡　フラダンス「レファ・ビューティー」

④京ヶ島　合唱と踊り「どじょっこふなっこ」他

⑤西部　合唱「山寺の和尚さん」他

⑥塚沢　大正琴で歌「みかんの花咲く丘」
レクダンス「さわやか群馬」

⑦京ヶ島　レクダンス「真っ赤な太陽」

⑧長野　合唱「高校三年生」他

⑨六郷　合唱「青い山脈」他

⑩新高尾　合唱「手のひらを太陽に」他

★★★今月のあなたの運勢★★★

特別栽培米栽培講習会
基準変更で生産者を募集

JAたかさきは特別栽培米「ゆめまつり」栽培講習会を2月4日、本店多目的研修室で、24名参加により開催して、特栽米栽培基準による施肥、病害虫や雑草防除を学びました。

特栽米の栽培基準は、近年の気候変動の影響で令和8年産から変更され、農薬の使用成分回数が6回以内から7回以内となりました。化成肥料の窒素成分量10アール当たり4キロ以下は、従来と同じ基準となります。

西部農業事務所佐藤さんが、栽培における農薬の使用成分、化学肥料の窒素成分量の使用例を示して「特栽米は、必ず基準を守ること」と指導しました。

特栽米に適した農薬と有機肥料を、全農ぐんま、メーカー担当者が紹介しました。

JAは、TACによる訪問活動で生産者を増やす呼び掛けを行い、栽培申請書の提出期限も昨年より1ヶ月延長しました。令和7年産特栽米は、60キロ当たり1，380円上乗せ精算される有利販売となりました。

出荷された特栽米は、直売所グル米四季菜館で販売する他、高崎市内の学校給食へ提供しています。

高崎市は、学校給食へ地場産農産物の使用を推奨していて、JAは令和7年産米を230トン供給しました。うち特栽米は121トン。イネカメムシ防除対策で令和6年産より113トン減少しましたが、生産者と面積を増やし、供給増加を図る運動を続けます。

栽培基準遵守を呼び掛ける講師

良質麦の栽培へ
麦中期栽培講習会

JAたかさきは麦中期栽培講習会を1月29日、本店で生産者51名参加により開催して、中期栽培管理を学びました。

西部農業事務所佐藤さんが、追肥、麦踏み、排水対策、雑草防除、赤かび病対策のポイントを解説しました。

今年は「気温は平年並みだが、昨年末から雨が降らないので乾燥して生育状況が良くない状況。乾いた状態で降雨量が増えると、湿害により根の機能低下が起こるので、溝を掘るなどの排水対策が大切になる」「麦踏みは葉が3、4枚から茎立ち前までに3回する。分けつが増え、倒伏が軽減するので、必ず実施して欲しい」とアドバイスしました。

赤かび病は、基準値を超えて検出されると出荷停止になるため、防除対策は必須で「小麦は出穂期から5～7日後が防除適時期。出来れば2回防除が望ましい。」と呼びかけました。

JA全農ぐんま肥料農薬課佐藤さんが、小麦推奨肥料農薬一覧表を示して、雑草防除を説明しました。「少雨の影響で除草剤が土に浸透しないので、今年は効果が少ない。これから使用する際は展着剤を併用して欲しい」赤かび病新農薬の紹介では「農薬の耐性菌対策で異なる系統の薬剤が望ましい」とアドバイスしました。

五十嵐組合長は「講習会で説明をされた栽培管理を参考に、目指せ1等Aランクを合言葉に、品質の良い麦を栽培して欲しい」と話しました。

適切な防除を呼び掛ける

牡羊座 3/21～4/19
（全体運）運勢は次第に上昇。ちょっとした気遣いが相手の心に響きます。1人で動くよりも協力者を募りましょう
（健康運）冷え、むくみ対策を。足のストレッチがお勧め
（幸運の食べ物）キュウリ

梨栽培講習会
実演指導で技術取得へ

ＪＡたかさき梨生産部会は１月27日、冬期剪定講習会を飯沼敦史さんの園地で生産者、関係者８名が参加で開催しました。

冬の剪定作業は、樹形を整えて梨の品質と収量の向上を目的に行う大切な作業で、西部農業事務所三ツ石さんが講師となり剪定の実技指導をしました。

今回は、後継者がいない梨園を継承して栽培する社会福祉法人ゆずりは会エールの希望で、若木の剪定を実演しました。引き継いで３年目の園地は、老木が多く、今年から苗木を定植して更新を計画しています。

講習は、２年目の若木を使用。主枝を選び、不要な徒長枝、込み合った枝を切り整え、棒や棚を使った誘引作業を実演しました。切り口には、病原菌の侵入を防ぐ保護材を塗布しました。

同法人担当者は、技術を他の担当者と共有するため、説明を聞きながらスマートフォンで作業を動画撮影しました。

誘引作業を動画撮影する

桃防除暦講習会
病害虫防除を実演

ＪＡたかさき桃部会は１月27日、桃防除暦講習会を西部支店で生産者、関係者12名参加により開催し、防除暦の変更点と病害虫の防除対策を学びました。

西部農業事務所小山さんが、昨年の気象経過は「梅雨入り、梅雨明けともに例年より早かったが、降水量は同じ程度。高温に伴い日照量が増え、果樹への影響があった。日焼果や過熟、落果による減収の対応が今後は必要となる」と解説しました。

病害虫防除は、発生が増えているクビアカツヤカミキリの対応策を説明しました。フラス孔へ針金等を入れ捕殺と農薬注入などの駆除・対策や、樹木に拡散防止ネットの設置などの早期発見が大事と指導しました。

小山さんは「様々な対応策があるが、効果的な手段を模索している状況。これから実証を重ね検証して精度を上げ、良い対策に繋げたい」と話しました。

全農ぐんま肥料農薬課佐藤さんが、防除暦の変更点を説明しました。追加事項は、クビアカツヤカミキリの発生園地で薬剤の樹幹散布と展着剤加用を推奨すると記載しました。農薬メーカー担当者からは、クビアカツヤカミキリ防除剤の効果的な使用方法を詳しくアドバイスしました。

講習会終了後には湯浅部会長が、噴霧器を使用する防除剤の散布を実演しました。防除効果が得られる水量の目安は、液がボタボタ滴るくらい散布すると伝えながら実演しました。

散布を実演する湯浅会長

県きのこ品評会

群馬県きのこ振興協議会、群馬県、ＪＡ全農群馬県本部は２月３～４日、前橋市の県庁県民ホールで「第29回群馬県きのこ品評会」を開催して、４日には表彰式が行われました。

群馬県は、「しいたけ」「まいたけ」「なめこ」などで、全国上位の生産量を誇るきのこ生産県で、この品評会は栽培技術や品質の向上、消費拡大などを目的に開催しています。

ＪＡたかさきからは、まいたけの部に出品した㈱キノコ・輪大（倉賀野地区）が、金賞に選ばれ最高賞の県知事賞・林野長官賞を受賞しました。

最高賞を受賞した㈱キノコ・輪大のマイタケ

品評会の審査会場には、キノコ生産者が丹精込めて作った自慢のきのこが並べられ、形状・色合い・品揃え・水分状態などを基準に審査が行われました。

出品されたマイタケ62点、生しいたけ１０１点、ナメコ12点など６部門で合計１８６点から23点が金賞に選ばれて、県知事賞や品評会賞など特別賞を、それぞれが受賞しました。

表彰式の終了後に出品された展示品が整理券を配布して販売されたほか、生産者によるキノコの直売コーナーやキノコ汁の試食が人気を集めていました。

表彰式会場にならんだキノコ

賃貸住宅オーナークラブ研修会
選ばれる建物へのアドバイス

ＪＡたかさき賃貸住宅オーナークラブは1月30日、本店特別会議室で研修会を開催しました。

会員、関係者32人が参加して高崎市内の賃貸住宅情勢と入居率向上に結び付く設備などについて学びました。

講師のジェイエイハウスサービス㈱上山和重社長が、高崎市の人口と世帯数の推移として「人口は減少傾向しているが、世帯数は増加傾向」とデータを示して「家賃は全国的には上昇しているが、高崎市内は横ばいで安定的に推移している」と貸住宅情勢を報告しました。

入居者の世帯構成により好まれる設備、これから需要が見込まれる設備を紹介して「リノベーション工事や間取り変更など工夫次第で、築古物件でも入居率は上がる」と選ばれる物件になるポイントをアドバイスしました。

賃貸住宅オーナークラブは、ＪＡの施主代行で賃貸住宅等を建設した組合員で構成します。施主代行は、宅地化が進み営農が困難な土地活用や、税金対策として賃貸住宅の建設をサポートしてきました。

会員の建物には、ＪＡ、全農ぐんま、ハウスメーカー、管理会社と合同で、年1回の巡回点検を実施しています。定期的に建物を点検することで、不具合の早期発見になり、修繕や改修を提案して、築年数が経過しても建物を良好な状態に保つためのアドバイスが行えます。今年度は、２月末までに５３９棟の建物の巡回点検を実施します。

賃貸住宅情勢を報告する上山社長

双子座 5/21～6/21
（全体運）駄目なものに執着しないように。気持ちの切り替えが大切です。仕事は大きな計画変更を避けて取り組んで
（健康運）ウオーキングなど骨を丈夫にする運動にツキ
（幸運の食べ物）グリーンピース

ムダなく、楽しく！

食品ロス削減 買い物術

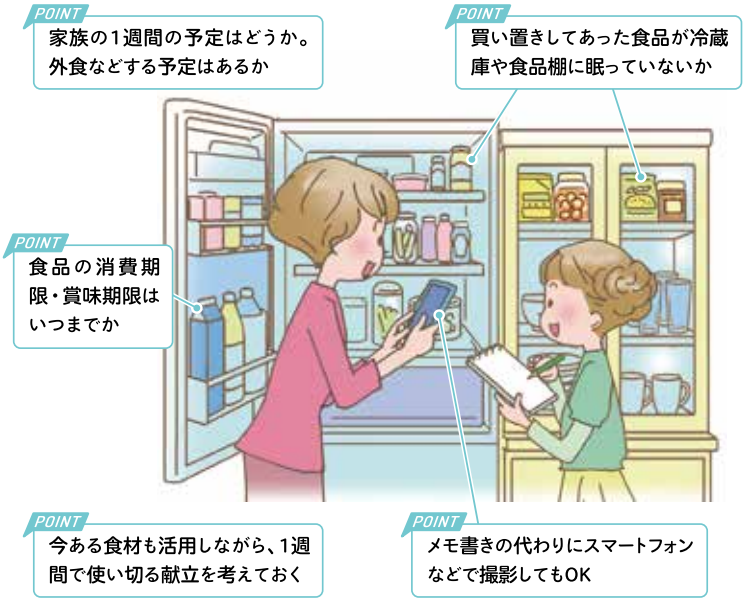
ついつい食品を買い過ぎてしまったり、気付けば賞味期限が過ぎていたり――。
毎日の暮らしには、食品ロスが生まれる落とし穴が多くあります。
ちょっとした工夫で、楽しく食品ロスを削減できる買い物術を身に付けましょう。

買い物準備編

食品ロス削減は買い物前が勝負！

まずは冷蔵庫などの中身をチェック！

家の中のどこにどんな食品があるかを把握しましょう。必要な食材が明確になると、買い過ぎなどによる廃棄を減らすことができます。



消費期限と賞味期限の違い

消費期限 惣菜やパン、弁当など

安全に食べられる期限のこと。消費期限を過ぎたら食べない方が良いので、小まめに消費期限を確認して廃棄を防ぎましょう。

賞味期限 カップ麺や缶詰など

おいしく食べられる期限のこと。賞味期限が過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。廃棄する前に、色やにおいなどを確認し、まだ食べられるか判断しましょう。

どちらも未開封の状態で表示通りに保存した場合の期限です。開封後は期限にかかわらず早めに食べ切り食品ロスを防ぎましょう。

空腹時は買い物を避けよう

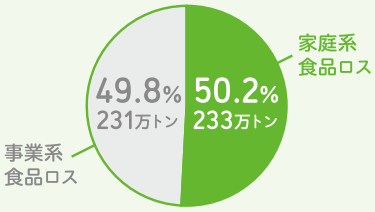
空腹時の買い物では、最大で1・6倍以上出費が増えたという研究結果もあります※。空腹時を避けて買い過ぎを防ぎましょう。

※米国ミネソタ大学の研究結果より

イラスト：小林裕美子

食品ロスの半数は私たちの家庭から

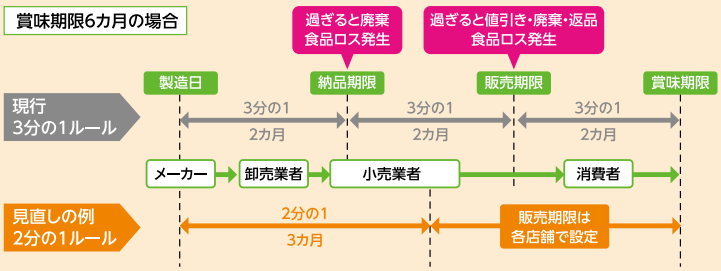
食品ロスとは、本来食べられるのに廃棄されてしまう食品のことです。日本では年間464万tの食品ロスがあり（令和5年度）、うち半数は食べ残しや消費期限または賞味期限切れ、過剰除去などの「家庭での食品ロス」とされています。



一人当たり年間37kgの食品ロスが出ています

企業も取り組む食品ロス削減 3分の1ルールの見直し

新鮮な食品を届けるため、メーカーや卸売業者と小売店との間で賞味期間を3等分し、その期間内に納品する「3分の1ルール」という商習慣があります。この期限を過ぎると賞味期限内でも廃棄される恐れがあるため、現在は見直しを進めている企業もあります。



買い物編

買い物上手になるコツ

買い物メモなどを見ていつ食べるのか考えながら、必要な分だけ食品を購入しましょう。メモにない食品は本当に食べ切れるかを考えてから買うかどうか決めるようにして、食べる予定のないまとめ売り商品や特売品などの衝動買いは控えましょう。

すぐに食べる商品は「てまえどり」

できるだけ賞味期限が長い物を買おうと、棚の奥から商品を取ってしまうことがありませんか？　これは賞味期限が近い商品の売れ残りや廃棄を促すことにつながります。すぐ使う食品であれば、棚の手前の賞味期限が近い物から取りましょう。

季節限定の食品は予約購入しよう

うなぎ、クリスマスケーキ、恵方巻きなどの季節商品は売れ残ってしまうと廃棄されてしまうことも。それを防ぐために、季節商品の完全予約制を取り入れる企業も増えています。家族や友人と食べ切れるサイズの物を予約して購入しましょう。

家庭ではどんな食品が捨てられているの？

捨てられてしまう食材

1位　ご飯・パンなどの主食
2位　野菜類
3位　おかず（肉や魚などの主菜）

捨てられてしまう理由

1位　食べ切れなかった
2位　傷んでしまった
3位　消費・賞味期限切れ

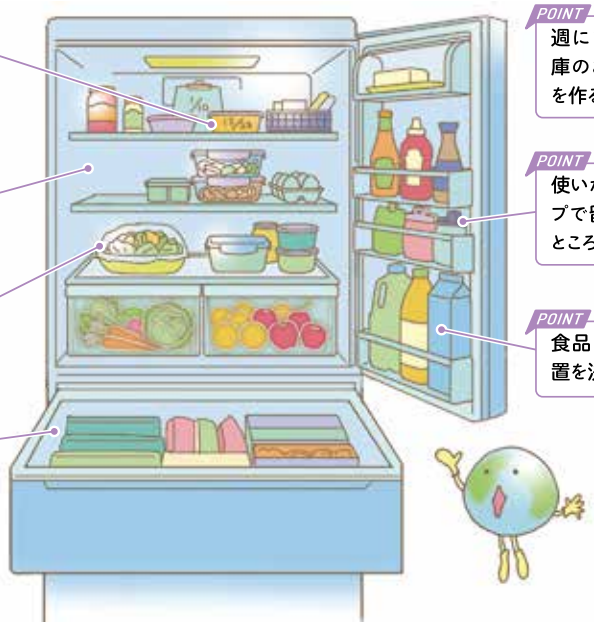
監修者より

野菜は水分量が多く腐りやすいため、家庭で食品ロスになりがちです。これを防ぐためには適量を買うこと、適切な場所に保管すること、市販の野菜保存袋を活用することが大切です。農家の人と野菜に敬意を払いましょう。

保管編

上手に保管しておいしく食べよう

冷蔵庫が満杯だと、冷気が循環せずきちんと冷えない場合があり、食品が傷みやすくなります。冷蔵庫の容量の7割程度を目安に保管しましょう。



POINT　同じ食品が多いときは消費期限や賞味期限が近いものを手前に

POINT　詰め過ぎずスペースを空けておく

POINT　作り置きは中身が見える容器で保管

POINT　冷凍庫は縦収納で探しやすく

※冷凍庫は隙間なく詰めると食品同士が保冷剤のような役割を果たし冷却効率が高まります。

POINT　週に1度は冷蔵庫のお掃除デーを作る

POINT　使いかけはクリップで留め目立つところへ

POINT　食品ごとに定位置を決める

監修：井出留美

農産物を作るために農家は命を費やして働いています。また、さばかれた家畜の肉が捨てられてしまったら彼らは二度死ぬことになります。食べ物は命の結集です。大切に食べましょう。

食べ切れない場合はフードドライブなどに

家庭で食べ切れなくなった食品は、フードドライブを通して支援を必要とする方々に届けるフードバンクや子ども食堂などに寄付するのも食品ロスを削減する方法の一つです。JAでもこれらの活動に取り組んでいます。

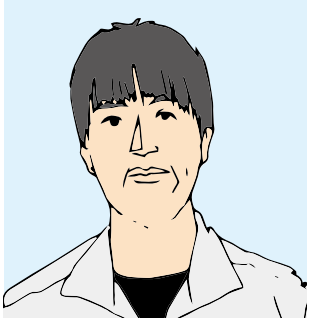
参考資料：消費者庁「食品ロス削減ガイドブック」「食品お片付け・お買い物マニュアル」

獅子座　7/23～8/22

（全体運）あれもこれもと思いがちですが時間は限られています。あらためて取捨選択を。下旬には勢いを取り戻し前進
（健康運）油断大敵。いつもの健康習慣をしっかり継続
（幸運の食べ物）パセリ

agriculture

農作業事故防止のポイント



西部農業事務所
農畜産課
農畜産係　長田　顕太

最近10年間における農作業による死亡事故件数は、全国で年間約３００件にも及んでいます。10万人当たりの死亡事故件数では、全産業の11倍、建設業のおよそ３倍と高く、近年増加傾向にあります（図１）。

また、群馬県内での農作業による死亡事故件数は、最近10年間で年間平均８件程度となっており、引き続き、事故防止の徹底に努めていく必要があります。

農作業事故は、本人はもとより他者にもけがを負わせる場合があり、心身ともに大きなダメージを受けることにもなります。さらに、自身の農業経営・地域農業へマイナスの影響を及ぼすことになりかねず、農作業事故は『**最大の経営リスク**』と言えます。

図１：就業者10万人あたりの死亡事故者数の推移
出典：農林水産省ホームページより

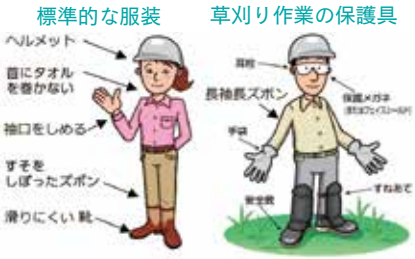
『**あなたが無事でいてほしい**』という思いから、農作業事故対策のポイントを紹介します。

◆作業を始める前に

①農業機械の取扱説明書を必ず読みましょう。最新の農業機械は機能が充実していることから、操作が難しくなっている場合もあります。取扱説明書を読み、**機械の特性や機能を十分に理解**して使用しましょう。

②フードや紐がなく、袖口を締めることができるような**作業に適した服装**を心がけましょう。機械への衣類の巻き込まれは、重大事故につながります。また、使用する機械によっては、ゴーグルなどの保護具の着用も必要です。

③行き先や作業内容、**帰宅時間**は家族に伝えておきましょう。帰宅時間を伝えておくことで、万が一の事故の場合には、早期発見につなげることができます。



出典：株式会社クボタのホームページより

◆周囲の危険箇所・安全を確認

①農業機械を使用する際は、用水路や急斜面、草の茂った場所、路肩の軟弱箇所など、転落・転倒の可能性がある危険箇所を事前に確認しておきましょう。

②農業機械のエンジン始動や発進、後退、旋回、クラッチ操作などを行う場合は、樹木や柱、補助者との十分なスペースが確保されているか、周囲を確認しましょう。また、夜間に作業を行う場合は、十分な照明と安全管理が必要です。夜間の作業は日中に比べて疲労が蓄積しやすいため、適宜休憩を取りましょう。

◆熱中症対策を確認しましょう！

【背景】

近年の猛暑により、農作業中の熱中症による救急搬送者は増加しています。令和６年の夏期（５～９月）には 約２千３百人が搬送され、過去５年で最多となりました。死亡者の多くは、70～90代の高齢者が占めています。

【対策】

・高温多湿時の長時間作業を避け、**20分を目安に、こまめな休憩と水分、塩分補給**を行いましょう。

休憩の際は、身体の深部まで冷やすことが効果的です。涼しい日陰等を利用し、可能であれば軽トラックの車内でエアコン（クーラー）をつけて体を冷やしましょう。

・熱中症は、**早期発見**が重要です。できる限り**単独での作業は避けましょう**。やむを得ず一人で作業をする場合でも、家族や従業員と作業場所を共有し、定期的に見回りや連絡が取れる体制を作りましょう。

・ファン付きの作業服やネッククーラー等の**暑熱対策アイテム**を活用しましょう。特にファン付き作業服は、濡らしたインナーを内側に着用することで、より効果的に身体を冷やすことが期待できます。

・**「熱中症警戒アラート」**で暑さ指数を確認し、無理な作業は控えましょう。

熱中症警戒アラートとは、熱中症の危険性に対する「気づき」を促すものとして発表されます。

暑さ指数（しょ）とは、湿度・日射や地面からの輻射熱、気温の３つを組み合わせた熱中症の危険度を示す指標です。環境省のＬＩＮＥアカウントを友達追加しておくと、これらの情報を自動で情報を受け取ることができますので、ぜひ活用しましょう。

こちらのリンク
（https://lin.ee/mI3KmWD）
をご利用ください。

― 直接「ID検索」する方法 ―
LINEアプリを起動し、「友だち追加」画面を開いて「ID検索」ボタンを選択。文字を入力する画面で「@kankyo_jpn」と入力して、検索してください。

図３：熱中症警戒アラートの情報入手先
（接続先：環境省LINEアカウント）
出典：熱中症対策研修テキスト
（農林水産省技術普及課）

・『**あなたが無事でいてほしい**』と願う家族と自分自身のために、日頃から熱中症の予防対策を徹底しましょう。

あなたもチャレンジ！
家庭菜園

シロウリ　適切な整枝で着果を増やす

園芸研究家●成松　次郎

シロウリ（白瓜）は「越瓜（えつうり）」とも呼ばれ、インドから東南アジアにかけてが原産で、暑さに耐え強光を好みます。カリウムが比較的多く含まれ、余分なナトリウムを体外に排出する作用があり、高血圧の予防に有効です。

［栽培時期］発芽適温は28～30度、生育適温25～30度と高温が適するため、主に初夏に種をまき、夏に収穫します。

［品種］地方品種として各地で固有の品種があります。いずれの品種も200～300gほどで若取りすれば浅漬け用、1kg程度に大きくすればかす漬け用になります。家庭菜園では比較的入手しやすい「沼目白瓜」（タキイ種苗など）、「白はぐらうり」（サカタのタネなど）、「青はぐら」（トキタ種苗など）などがお薦めです。その他、東京の「東京早生白瓜」、京都の「桂白瓜」、香川の「讃岐白瓜」などが伝統野菜として受け継がれています。

［苗作り］苗作りをする場合は、培養土を詰めた9cmポリポットに3粒ずつ種をまきます。本葉が出始めた頃に生育が良いものを残して間引いて1本にし、本葉5、6枚まで育てます。なお、遅霜の心配のない時期には、じかまきをすることができます。

［畑の準備］植え付け2週間前までに1平方m当たり100g程度の苦土石灰を散布し、土とよく混ぜておきます。1週間前に幅30cm、深さ20cm程度の溝を掘り、溝1m当たり化成肥料（NPK各成分10％）100gと堆肥2kgを施し、土を戻してこの溝を中心に幅90cm、高さ10cm程度の栽培床を作ります（図1）。

［植え付け］風のない暖かい日に、深植えにならないよう、株間を約1mにして植え付けます。

［保温］低温に弱いため、トンネル栽培やキャップ栽培を行います。トンネルは夜間の保温と日中の換気のため裾の開閉で温度調節を行います。キャップ栽培は、ビニールで約30cm角のあんどんやドーム状のキャップをかぶせます。トンネルやキャップの中が茎葉でいっぱいになるくらいまで育ったら取り外します。

［整枝］シロウリは孫づるに着果する性質があるため、摘心して孫づるを多く出させます。まず、親づるは本葉5、6枚でつる先を摘み、上の節から出る子づるを4本伸ばします。その後、子づるを8～10節で摘み、それぞれの孫づるは2葉を残して摘心します（図2）。つるは左右に振り分けて重ならないように配置します（図3）。つるが伸びていく場所に、つるが絡むためのわらを敷きます。

［追肥］子づるが盛んに伸びだしてくる頃、1株当たり化成肥料50g程度を畝の両側に散布して土寄せします。さらに、孫づるが伸びだす頃に、同様に追肥・土寄せをします。

［収穫］若取りは200～300g（開花後20～25日）で収穫します。かす漬けなどの加工用は1kg程度（開花後40日程度）で収穫します（図4）。

図1　畑の準備

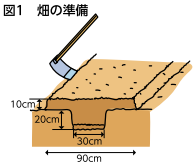


図2　整枝1

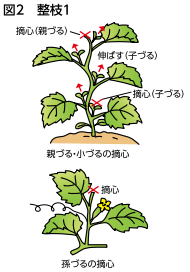
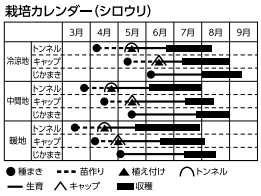


図3　整枝2（4本整枝）

図4　収穫

イラスト：小林裕美子

栽培カレンダー（シロウリ）



※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。

お天気カレンダー

風にたゆたう

気象予報士●檜山　靖洋

気象の区分では3月から春になります。春は強風の季節です。冬の間は、北寄りの風が強いことが多いですが、春の風はまちまちです。北寄りの風が強い日もあれば、南寄りの風が強まり、春一番となることもあります。まだ出始めたばかりの新芽や木の枝が風に揺蕩（たゆた）う様子は、早春ならではの風景です。

その風の変化に合わせて、日々の気温の変化も大きくなります。冬の名残のような寒い日もあれば、ポカポカの春本番の暖かさになることもあります。コートの襟を立てて、前を押さえながら歩くこともあれば、コートを脱いで一気に薄着になれることもあり、服装を合わせるのが難しい時期です。

低気圧と高気圧が交互に通り、空もせわしなく動き、天気も目まぐるしく変わって安定しません。忙しい年度末、卒業や異動などで環境が変わることもあり、心も落ち着きません。いろいろなものが揺れ動くのが3月です。

イラスト：服部新一郎

天秤座　9/23～10/23

（全体運）小さなことが気になって大局を見失いがち。ゆっくり深呼吸を。いつものバランス感覚を取り戻せば快方へ
（健康運）発酵食品やたっぷりの野菜が健康の味方
（幸運の食べ物）タマネギ

知って納得！税金講座

JA全中・JA全国相続相談・資産支援チーム
顧問税理士●柴原　一

戸籍謄本の取り方

相続税は、相続人とその相続分が確定しないと計算することができません。相続人を確定させるためには、被相続人（亡くなった人）が生まれてから亡くなるまでの一連の戸籍を取得する必要があります。

戸籍は基本的に本籍地の役所で取得するため、被相続人が本籍地を変更していた場合には、複数の役所での手続きが必要となります。郵送でも申請できますが、大多数の役所では定額小為替という普段使わないもので支払う必要があるため、郵便局へ定額小為替を買いに行くという手間がさらに加わります。

このように大変面倒であった被相続人の戸籍の取得でしたが、令和6年3月1日から本籍地以外の市区町村の窓口でも戸籍謄本や除籍謄本を請求できる広域交付制度が始まりました。広域交付制度は、本籍地の市区町村の窓口に行くことなく、最寄りの市区町村の窓口で請求できるため、特に本籍地が遠方にある人にとっては手続きが大幅に簡素化されます。留意点としては、広域交付制度は郵送による請求はできず、請求者本人がマイナンバーカードなどの顔写真付きの身分証明書を持参して窓口に出向く必要があります。また、代理人による請求もできないため、司法書士や税理士などの専門家が代理人となって職務上請求を行うこともできません。また、戸籍抄本や戸籍の附票、一部のコンピューター化されていない戸籍・除籍謄本はこの制度の対象外です。システムへのアクセス状況や戸籍のボリュームにより交付までに時間がかかり、即日発行できない場合などもあるようです。

この制度により請求できる戸籍謄本は、請求者本人および配偶者・直系尊属・直系卑属に限られ、兄弟姉妹の戸籍謄本は広域交付制度では請求できません。従って第3順位の兄弟姉妹やおい・めいが相続人となる相続の場合には、基本に立ち返り、本籍地の役所の窓口に赴くか、郵送により請求することとなります。

イラスト：服部新一郎

野菜もの知り百科

土壌医●藤巻　久志

ワケギ（ヒガンバナ科ネギ属）

ワケギはネギとタマネギの交雑種です。中国では古くから栽培され、日本には遣隋使・遣唐使の時代に渡来したと考えられています。漢字では「分葱」と書くように、よく分けつ（枝分かれ）します。「冬葱（ふゆぎ）」「大官葱（だいかんねぎ）」「慈葱（じそう）」など多くの異名があります。

これまでネギ類はユリ科に属してきましたが、DNAで決める新分類ではヒガンバナ科になりました。ネギやタマネギのネギ坊主は、ユリよりもヒガンバナに似ています。しかし、ワケギのほとんどの品種はネギ坊主を付けないので、種子ではなく球根で増やします。

種子や球根には、採種後や掘り上げ後に一定期間休眠に入るものがあります。低温や高温、乾燥などの不適な環境では発芽しないで、生育に適した時期が来るのを待って発芽するためです。球根の多くは休眠した状態で流通します。秋植えのチューリップは晩夏から秋、春植えのグラジオラスは冬から早春の休眠期に球根が販売されます。ワケギは晩春に休眠に入った球根が7、8月にホームセンターなどに並び、休眠から覚める8、9月に植え付けます。

球根は種子よりも、栽培や増殖が簡単です。ワケギはプランターでも栽培でき、10月から翌年の3月まで収穫可能です。抜き取り収穫と刈り取り収穫があります。抜き取り収穫は、肥大した鱗茎（りんけい）をエシャロットのように食べることができます。刈り取り収穫は、葉の下の方を2、3㎝残して刈り取ると、また新しい葉が伸びてきて年に3、4回収穫ができます。一度球根を入手すれば、翌年からは20～30個に分球したものを種球にするので、種苗代がかからずとてもお得です。

ネギのような刺激性の臭いはなく、酢みそあえや卵とじなどにして、穏やかな香りと風味を楽しめます。青ネギよりもベータカロテンやミネラルを多く含みます。生活習慣病予防や疲労回復、食欲増進などの効果が期待できます。

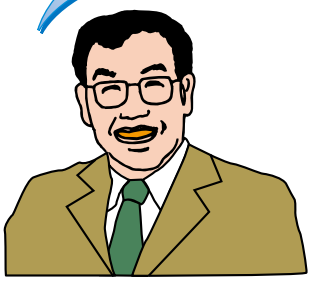
イラスト：吉田静佳

小林先生の法律相談

Question

ＬＰガス供給契約において、十年以内に供給契約を解約する場合には一定割合に応じた設置費用を支払うとの条項が最高裁により無効と判断されたと聞きますが？

お答えします



小林先生

ＬＰガス供給業者は、集合住宅の建設にあたり、ＬＰガスの配管など供給設備について、ＬＰガス供給業者がその費用を負担し、集合住宅の建設者等には負担させないことが行われてきました。その代わりとして集合住宅の購入者等が十年間にわたりＬＰガスの供給を受けた場合には、その設置費用を請求しないが、十年以内にＬＰガス供給契約を解約した場合には、一定割合により算出した設備費用を支払う旨の合意をすることが多く行われてきました。さらには、ガスコンロ、給湯器はじめ、ＬＰガス供給とは関係のないエアコン、Ｗｉ－Ｆｉ設備等の設置費用までＬＰガス供給業者が負担するようになっております。

ＬＰガス供給業者としては、長期にわたりＬＰガスの需要者を確保できること、集合住宅の建設者等としては、これらの設備費用を軽減できる利点がありました。集合住宅の購入者がＬＰガス供給契約を中途解約したところ、ＬＰガス供給業者は約定どおり一定割合により算出した設備費用について支払いを求めました。高裁判決では、設備費用について負担する合意であるとして中途解約者に対して当初の約定どおりの支払いを命じました。ところが、これらの合意はむしろＬＰガス供給契約を解約した場合の違約金条項であり、消費者契約法により無効であるとして上告されました。最高裁では、令和七年十二月二三日に、中途解約した場合に設備費用を支払う旨の合意は、ＬＰガス供給契約の解約に伴う違約金条項であり、ＬＰガス供給業者には、解約によって具体的な損害は発生せず、違約金条項は無効であるとし、設備費用の支払いを命じた高裁判決を破棄しました。

ＬＰガス供給業者は、設備費用等を負担しても、ＬＰガス代金に上乗せすることによって、契約者全体から設備費用を回収することが可能であり、設備費用等の回収不能部分を他の契約者に転嫁させることが可能な仕組みになっており、ＬＰガス供給業者には、ＬＰガス供給契約を解約されても、損害は発生しないと判断しました。ＬＰガス供給契約を中途解約した場合、設備費用を支払うとの条項は無効とされます。通産省としては、令和七年四月二日に液石法施行規則を改正し、ＬＰガス供給事業の適正化を図るため、①ＬＰガス供給契約におけるＬＰガス代金を基本料金、従量料金、設備料金に分けて請求するよう義務付け②エアコン等ＬＰガス消費と関係のない設備費用をＬＰガス料金への計上を禁止し③賃貸住宅向けＬＰガス料金においては、ガス器具等の消費設備費用についても、計上を禁止しました。この規則改正①は既存契約にも、②③は、新たに締結されるＬＰガス供給契約に適用されます。

国債のご案内

■中期利付国債（５年）
入札日　令和８年３月11日㈬

■中期利付国債（２年）
入札日　令和８年３月31日㈫

■長期利付国債（10年）
入札日　令和８年４月２日㈭

利率、募集期間、その他詳しくは本支店窓口にお問い合わせ下さい。

射手座 11/23～12/21

（全体運）決まっていたことがひっくり返りトラブルに見舞われがち。下旬からは挽回できるのでこじらせないよう配慮を
（健康運）体調がイマイチなときは休息を。受診は早めに
（幸運の食べ物）キウイフルーツ

－六郷地区－

古墳の上に建つ烏子稲荷神社

今回は、上小塙町にある烏子稲荷神社（すないごいなりじんじゃ）を紹介します。社殿は一面樹木で覆われた、上小塙稲荷山古墳の上に、南方面を正面として鎮座しています。

第50代桓武天皇の時代、延暦二年（西暦七八三年）に公卿の藤原金善という人が、京都の藤野森神社の稲荷神の御分霊を、この地に勧請したのが始まりとされる歴史ある神社です。

戦国時代には、武田信玄公が箕輪城攻略に際し、戦勝祈願し宿願を果たしました。この時より武田家家臣の浦野家、新井家とは縁ができ、現在上豊岡在住の浦野家御一統は、四五〇年来の今も毎年初午祭典には代参が続いています。

社殿西側には、高崎城主だった安藤対馬守が参詣のおり、お手植えしたという「逆さもみじ」があります。この木は、逆さにさしたのに根付いたので生命の強い木とされ、諸願成就の所以となっています。

お近くにお越しの際は、ご覧になられてはいかがでしょうか。

（六郷地区通信員）

営農部からお知らせ

春まき野菜栽培講習会の開催

日 時　３月１７日（火）　午後１時３０分

場 所　ＪＡたかさき本店２階　多目的研修室

経済部 経済課から

新茶ご予約
受付承ります

エーコープ銘茶って、どんなお茶？

JAグループが長年にわたって育んできた「美味・安心・お買い得」自慢の緑茶ブランドです

美味の理由
- 成分充実した生葉
- 伝統と熟達の技術
- 新鮮な真空パック

若く軟らかい新芽を使い、まろやかな旨味を引き出す深蒸製法のお茶と、さわやかな香りを生かす伝統製法のお茶を熟達した技でブレンドしています。真空・窒素ガス置換包装により、組合員・利用者の皆様が購入後に開封される迄で、新鮮さを保ちます。

安心の理由
- 残留農薬定期検査
- 国際品質保証モデル
- トレーサビリティ
- GAPへの取組

安全性の確保と自然な風味の保持のため定期検査を行い、全工程での厳格な品質管理を目指しISO9001の認証を取得しています。
安全な農作物の栽培を行うためGAP農場取得を推進し、トレーサビリティにより栽培から仕上げ茶までの生産履歴の追跡が可能です。

お買い得の理由
- 結集メリット発揮
- 製造コストの削減
- 流通コストの削減

組合員・利用者の皆様の結集により、多くの予約・製造が可能となり、良質な原料を安定して購入できます。最先端のコンピューターシステムや高性能ロボットを採用し、大幅な省力化によるコスト削減を実現しました。また、物流と商流の合理化をはかり流通コストを大幅に削減しました。

ご注文は 各支店窓口 まで

〈お問合せ先〉
JAたかさき経済課
TEL027－352－1159

（全体運）運勢は穏やか。美術展や演奏会に出かけるなど趣味の時間を多めに取って。季節限定のメニューを食べに行くのも◎
（健康運）おいしく食べるのが健康に。旬の食材にこだわって
（幸運の食べ物）ウド

金融共済部 資金課から

ＪＡたかさき「年金定期貯金」

ＪＡたかさきにて年金をお受取り頂いている方は
店頭表示金利＋年0.15％上乗せ！
お１人様 50万円～1,000万円まで
取扱期間：令和８年３月２日（月）～令和９年２月26日（金）

対象となる方	・ＪＡたかさきにて年金をお受取り頂いている方 ・裁定請求書もしくは年金受取金融機関変更届にて、ＪＡたかさきを受取り指定された方 ・組合員資格のある方（出資金：１口1,000円以上）
預入期間	１年（元金継続）
貯金対象	スーパー定期貯金（１年）
受入対象	総合口座、通帳式
預入額	50万円以上1,000万円以内　※限度額は、お１人様1,000万円。
その他	※満期日前にご解約された場合、当ＪＡ所定の中途解約利率が適用されます。 ※金利には20.315％（国税15.315％、地方税５％）の分離課税がかかります。 ※初回満期日以降は、店頭表示金利でのお預かりとなりますが、所定の手続きをして頂くと、金利上乗せにて定期貯金をお預かり致します。 ※適用上乗せ金利、限度額は金利情勢の変化により変更する場合があります。

詳しくは、お近くのＪＡたかさき窓口までお問合せ下さい。

経済部 開発相談課から

無料法律相談日

《日時》
- ●３月13日(金)　午後１時30分
- ●３月27日(金)　午後１時30分
- ●４月10日(金)　午後１時30分
- ●４月24日(金)　午後１時30分

《場所》
本店相談室

《弁護士》
●ゆうあい綜合法律事務所
・弁護士　小林　優公
・弁護士　青木悠一郎

無料税務相談日

《日時》
- ●３月27日(金)　午後２時00分
- ●４月17日(金)　午後２時00分

《場所》
本店相談室

《税理士》
●今西会計事務所
・税理士　今西　孝徳

《予約・問合せ》
経済部　開発相談課
※どちらのご相談に関しても予め電話予約をお願いいたします。
ＴＥＬ３５２－５２９２

金融共済部 推進課から

年金無料相談会

「年金」について、疑問はありませんか？
年金の専門家（社会保険労務士）を招いて個別に相談を承ります。

３月14日（土）　開催店舗 大類支店
高崎市南大類町437番地１　☎027－352－5550
開催時間　９：00～12：00

経済部 開発相談課から

相続・事業継承・資産に関する相談会

ＪＡの開発相談課職員がご相談を承ります

３月14日（土）　開催店舗 大類支店
高崎市南大類町437番地１　完全予約制☎027-352-5550
開催時間　９：00～11：00

JAだより頭の体操

数独

出題●ニコリ

組合員のみなさま、全員が応募出来ます。

今月の問題

■二重枠に入った数字の合計はいくつ？

	9	8	7				1	
				2				3
4					3			
5					4		□	
	3			□			6	
			8					2
			1					7
1				6				
	2				9	8	5	

ルール

(1) 空いているマスに、１から９までの数字のどれかを入れます。

(2) タテ列（９列）、ヨコ列（９列）、太線で囲まれた３×３のブロック（それぞれ９マスあるブロックが９つ）のいずれにも１から９までの数字が１つずつ入ります。

応募のお知らせ

◆**応募方法**

E-MAIL・ＦＡＸ・郵便ハガキのいずれかの方法でご応募下さい。

必要事項（答え、住所、氏名、電話番号）を記入の上、下記あて先までお送り下さい。正解者の中から抽選で５名のみなさんに、**ＪＡオリジナル「高崎うどん」**をプレゼントします。ＪＡや本誌に対するご意見・ご感想をお待ちしております。

◆**あて先**

（E-MAIL）homepage@takasaki.jagunma.net
（ＦＡＸ）027－352－7104
（ハガキ）〒370－0018　高崎市新保町1482
ＪＡたかさき「ＪＡだより頭の体操」係

◆**締め切りと正解者発表**

３月15日の消印まで有効とし、正解者発表は４月号に掲載予定です。

【個人情報の取扱い】

ご応募戴いたE-MAIL・ＦＡＸ・ハガキは、抽選と商品発送以外の目的には使用いたしません。

◆ 2月号の当選者 おめでとうございます ◆

浜川町
吉井嘉久雄 様

大八木町
髙橋　賢治 様

中豊岡町
小池　健一 様

山名町
佐藤富美枝 様

綿貫町
五十嵐俊次 様

（今月の応募数27通）

先月号の答え ABCD ゴウカク

1エ	5ホ	8ウ B	マ	12キ	■	17ソ
■	6コ	エ	■	13ノ	15ソ	ク
2ア	リ	■	11マ	サ	カ C	リ
キ	■	9フ	ブ	キ	■	カ
3ハ	7ゴ A	イ	タ	■	16カ	タ
4バ	ザ	ー	■	14フ	ナ	■
ラ	■	10ト	ラ	ク D	タ	ー

毎回多数の応募を頂いております「ＪＡだより頭の体操」の賞品は、ＪＡオリジナル商品「高崎うどん」を毎回抽選で５名の皆様にお贈りします。高崎産小麦100％のこだわりのうどんを是非御賞味下さい。（尚、当選者には引換券をお送りしますので、お近くの「グル米四季菜館」でお取換え願います。）

理事会だより

2月26日㈭開催

議事

第1号議案　令和8年度内部監査年間計画について

第2号議案　令和7年度1月末仮決算結果について

第3号議案　令和7年度決算の実施方針について

第4号議案　令和8年度事業計画・修正5ヶ年計画・中長期の収支シミュレーションの詳細・令和8年度部署別年間スケジュールについて

第5号議案　令和7年度自己査定の結果並びに個別貸倒引当金について（回収）

第6号議案　令和8年度ＪＡたかさきコンプライアンス・プログラム（案）について

第7号議案　令和8年度利用者保護等管理計画（案）について

第8号議案　令和8年度余裕金運用について

第9号議案　令和8年度第1四半期余裕金運用計画及び運用方針について

第10号議案　令和8年度信用供与等の限度額の設定について（確定前）

第11号議案　令和8年度貸付金利率の最高限度について

第12号議案　令和8年度借入金の最高限度額について

第13号議案　年度末手当の支給について

第14号議案　満57歳以降の職員の給与等に関する規程の変更について

第15号議案　給与規程の変更について

第16号議案　経営管理組織図（機構図）及び職制規程、職務権限表・費用専決基準の一部変更について

第17号議案　相続相談対応方針について

第18号議案　経営実績の月例検討について

報告事項　9件

※全議案承認されました。議事録は支店で閲覧できます。

コラム

３月は季節の変わり目。寒暖差も大きく体調を崩しやすい時期なので、ご自愛ください。

JAだより たかさき 3
JAたかさき3月号（第397号）
2026年3月2日発行
発行人／五十嵐俊介　編集／編集委員会
〒370-0018 住所／高崎市新保町1482
TEL／027(352)5288(代)
発行／高崎市農業協同組合
組合員に寄り添い地域の発展に貢献する

人と人

収穫の喜びが、継続の理由

―高関町　小笠原俊一さん―

今回は、高関町にお住まいの小笠原俊一さんをご紹介します。

小笠原さんは、父親から農業を引継ぎ、会社に勤めながら、30年以上農業に励んでいます。

現在は、塚沢地区外の水田で20ａ耕作しています。以前は会社の仕事が忙しくて土日や休暇を取って離れた水田の耕作をしていたので、とても苦労をしたそうです。現在は仕事に少し余裕が出来たので、稲作の管理については、以前よりも楽になったそうです。

小笠原さんに、苦労しながらも農業を続けてこられた理由をお伺いしたところ「子供の頃から農業を手伝い、田植をした稲が順調に育ち、収穫する時の喜びがあるから続けてこられた」また「これからも出来る限りお米作りを続けていきたい。」と意欲的にお話をしていただきました。

これらも健康に留意され益々のご活躍を期待しております。

（塚沢地区通信員）

家族で楽しむおいしいレシピ

レシピ提供●料理研究家
和田麻紀子

目にも体にも優しい、野菜の彩りを楽しむ料理

ブロッコリーの栄養を逃さず食べる春色パスタ

ブロッコリーのオイル蒸しとしらすのパスタ

材料（2人分）

- ブロッコリー …1株（200g）
- ニンニク……2片（10g）
- 唐辛子（お好みで）… 少々
- オリーブ油…… 大さじ2
- 水……2L+300ml
- 塩…… 大さじ1＋2つまみ
- パスタ……200g
- しらす…… 20g
- こしょう…… 少々

【作り方】❶水（2L）に塩（大さじ1）を入れて沸かしておく。ブロッコリーは小房に分けて、軸は外側をむいて細かく切る。ニンニクはみじん切りにする。
❷ニンニク、唐辛子、オリーブ油をフライパンに入れて弱火で加熱する。香りが出てきたらブロッコリー、水（300ml）、塩（2つまみ）を入れてふたをし、中火でオイル蒸しにする。10分たったらフライパンの中でブロッコリーをよくつぶし、しらすを混ぜ合わせておく。
❸パスタを袋に表記された時間通りにゆで、ゆで上がったら❷に絡める。仕上げにこしょうとオリーブ油（分量外）をかけて出来上がり。

【ポイント】ブロッコリーをくたくたになるまでゆでるのがポイントです。味見して塩味が足りなければパスタのゆで汁を少し加えましょう。